

Novopazarske mantije



Sastojci

Testo:

- 600 g brašna
- so (po potrebi)
- mlaka voda (po potrebi)
- 250 g margarina
- 5 kašike ulja (za premazivanje)

Fil:

- 500 g juneceg mlevenog mesa
- 2 srednje glavice crnog luka
- so (po ukusu)
- biber (po ukusu)

Preliv:

- 1 dl jogurta
- 3-4 češnjaka istisnutog belog luka

Priprema

Brašno sipati u vanglu, posoliti i uz postepeno dodavanje mlake vode, zamesiti glatko testo. Podeliti ga na 9 jufkica.

Rastopiti margarin i ulje i premazati jufkice. Ostviti ih najmanje 30 minuta da odstoje.

U meuvremenu napraviti fil: Rukama umesiti meso i iseckan luk (kao za pljeskavice), dodati so i biber.

Jufkice tanjiti rukama, na namašcenoj površini i slagati jednu preko druge. Razviti ih sve zajedno u jednu veliku koru, iseci na kvadrate, na svaki naneti po malo fila i pakovati kockice spajajuci suprotne ivice kvadrata. Reati u namašcenu tepsiju jednu do druge.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene, a potom smanjiti na 180, da bi korica bila hrckava.

Pred kraj pecenja preliteri sa jogurtom, u kome je odstojao beli luk i vratiti još 10 minuta u rernu.

Ako neko ne voli ne mora da prelitera jogurt, vec uz mantije poslužiti kao preliv.